Série documentaire sur le patrimoine alimentaire afro-américain

11 juin 2021

Les 26 et 27 mai derniers, Neflix diffusait une mini-série documentaire, « Comment la cuisine afro-américaine a changé les États-Unis », inspirée d'un ouvrage de Jessica Harris, historienne de l'alimentation et professeur des universités (disponible en *replay*). Ce programme documente, dans un savant mélange d'érudition et de moments gourmands, la contribution des pratiques culinaires afro-américaines au patrimoine alimentaire états-unien. La série débute au Bénin, jadis Royaume du Dahomey, lieu de regroupement et de départ des esclaves vers les Amériques. À la traite sont associées la découverte et l'appropriation, par les hommes du Nouveau monde, d'ingrédients qui occuperont par la suite une place importante dans les cuisines (afro-)américaines : l'ocra, l'igname, le piment, le haricot cornille et la féverole.

Le deuxième épisode nous emmène à Charleston (Caroline du Sud), point d'arrivée de centaines de milliers d'esclaves. Parce qu'ils cultivaient le riz dans leurs contrées d'origine, ces femmes et hommes ont largement contribué à la production de cette céréale dans la région et en particulier à la naissance du fameux Carolina Gold. En outre, les esclaves se nourrissaient des restes des repas de leurs propriétaires (dans le meilleur des cas les pieds, queues et intestins de porcs) savamment cuisinés, pratiques alimentaires qui ont donné naissance à la *soul food*.

Des esclaves préparant un repas

Source : document d'archive, Netflix

Celle-ci est revisitée par des jeunes chefs cuisiniers afro-américains ou plus simplement par des amateurs qui se réclament des héritages légués par leurs ascendants (troisième épisode). Au Hatchet Hall, restaurant de Los Angeles, sont reproduites les techniques culinaires des chefs Hemings et Hercules qui officiaient auprès des présidents Washington et Jefferson : cuisson sur la flamme directement dans l'âtre, sauce mijotée sur une cuisinière potager, dispositif rapporté de France ; utilisation des parties les plus nobles de l'animal auxquelles leurs aînés n'avaient pas accès. La tarte à la patate douce et le *pepper pot*, originaires des Antilles, témoignent d'un passé toujours présent, tandis que le lapin braisé accompagné de carottes rôties au feu de bois sur du gruau grillé ou le pain de maïs aux betteraves fumées s'inscrivent dans le renouveau des pratiques culinaires

héritées de cette histoire singulière.

Capture d’écran du blog de Gabrielle Eitienne, qui « partage les leçons des aînés en organisant des dîners communautaires »

Source : Netflix

Soulignons enfin que les ingrédients de la *soul food* et l’histoire de celle-ci présentent des points communs avec le patrimoine alimentaire de la Caraïbe et la manière dont il est aujourd’hui revisité.

Nathalie Kakpo, Centre d’études et de prospective

Source : Netflix